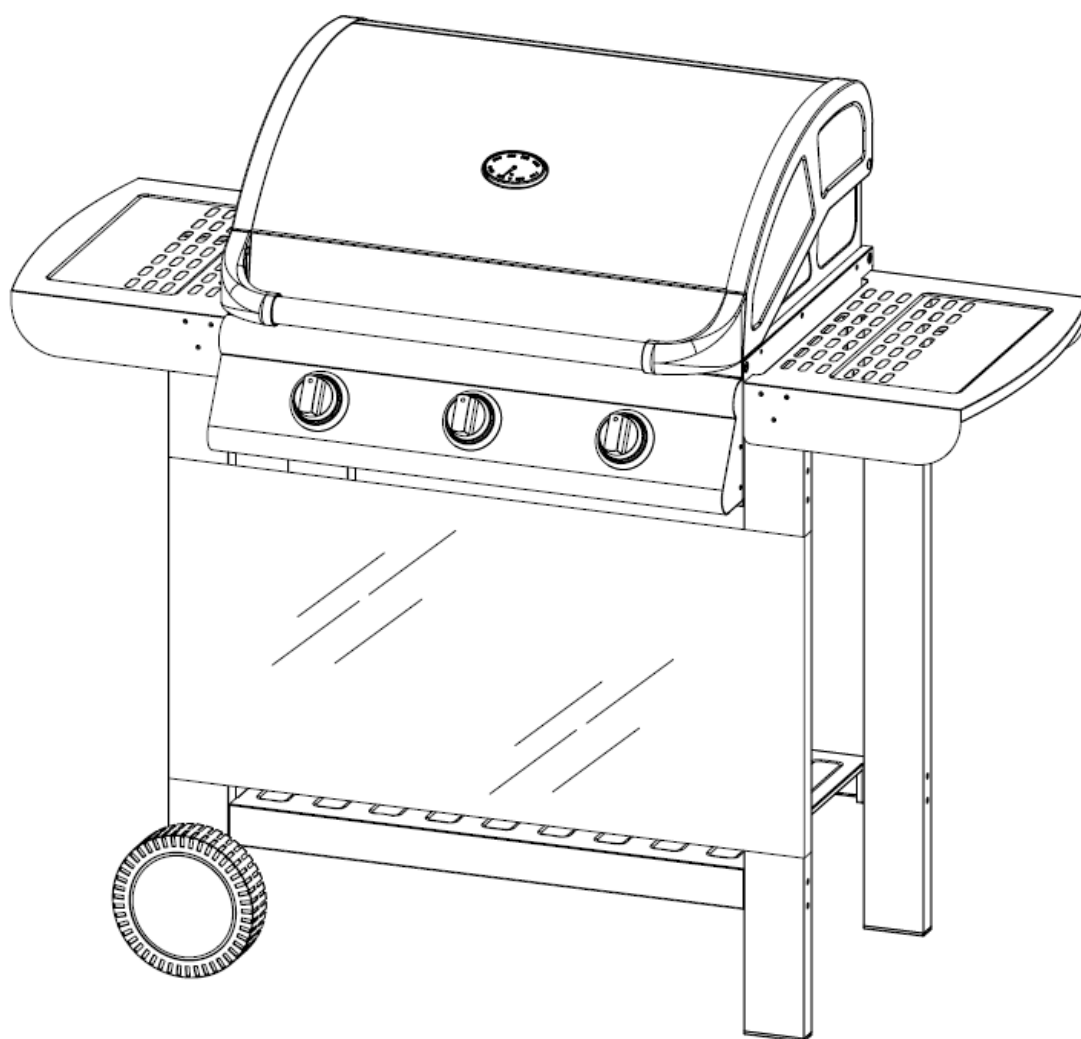


הוראות הרכבה שימוש ובטיחות לגריל גז.

שם: DENVER CHEF 3burner

דגם: 25724



לקוח/ה נכבד/ה, אנו מודים לך על רכישת גריל גז איכותי מבית
המותג CAMPTOWN

דגשים עיקריים לשמירה על בטיחות ותקינות גריל הגז:

- לפני כל הפעלה של הגריל יש לוודא תקינות צינור הגומי ותקינות כל חיבורי הגז.
- בשום מקרה אין להשאיר הגריל דולק ללא השגחה.
- בזמן הפעלה הגריל חם מאוד ולכן יש להימנע ממגע במשטחים חמים ולמנוע קרבת ילדים.
- **אין להפעיל יותר מ-2 מבערים על מצב גבוה כאשר המכסה סגור.**
- שריפת שומנים הינה תופעה טבעית ואינה תקלה, שומנים מטפטפים ומצטברים על מגש אגירת השומנים ועלולים להידלק ללא טיפול מונע. על מנת להפחית את התופעה מומלץ:
 - לפרוס נייר אלומיניום על מגש האגירה.
 - לפזר חול על נייר האלומיניום.
 - החלפת הנייר אלומיניום וחול אחת לתקופה.
 - במקרה של הידלקות השומנים יש לנתק אספקת הגז ולפתוח המכסה, לאחר שהאש כבית ניתן לחזור ולהפעיל הגריל.

לנוחיותכם ניתן לבצע באופן מהיר ופשוט באתר המותג:

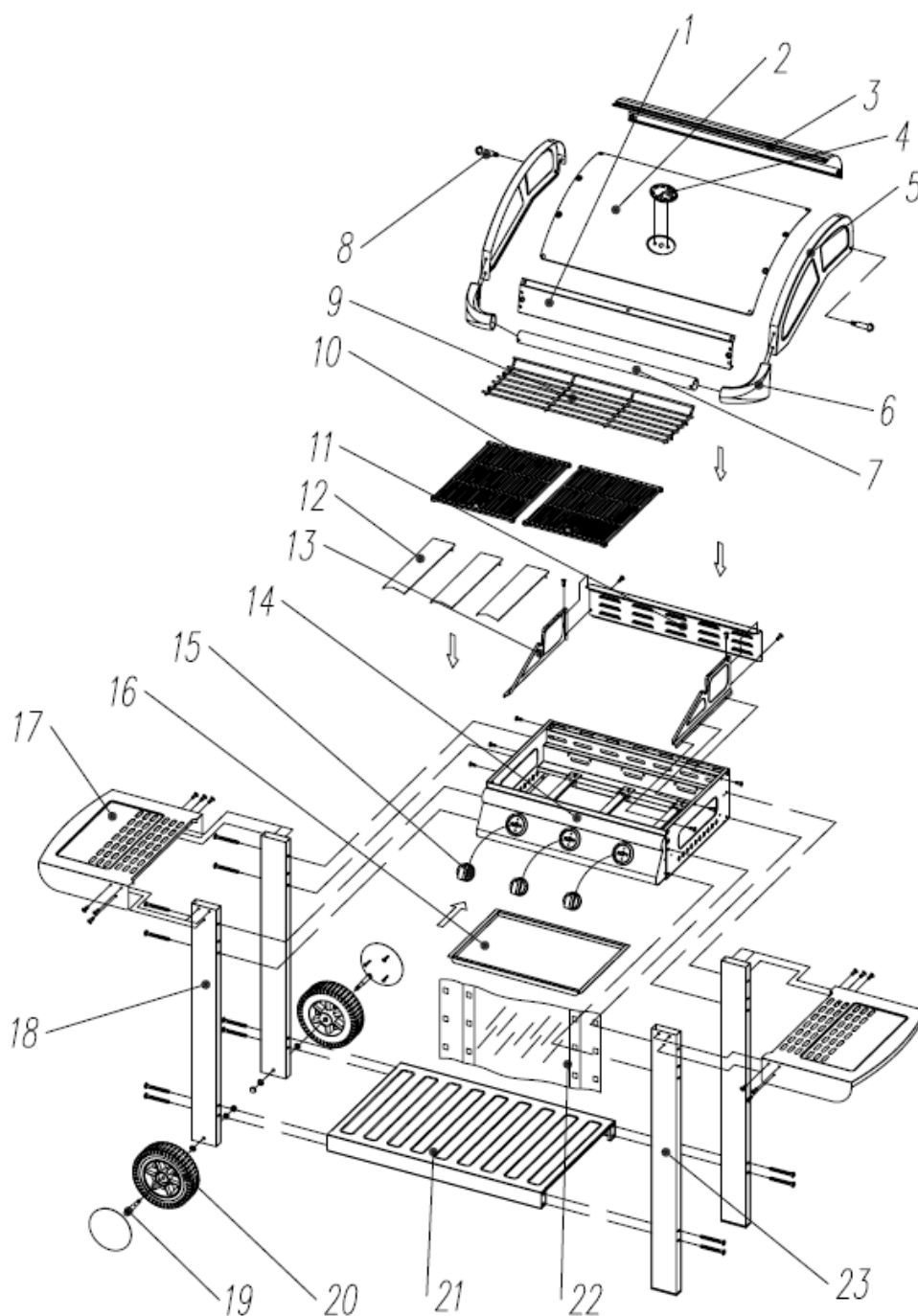
www.camptown.co.il

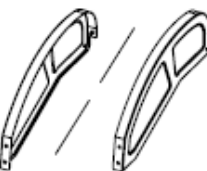
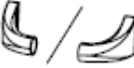
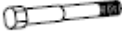
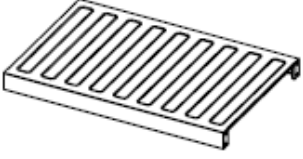
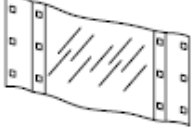
- רישום אחריות לגריל.
- פתיחת קריאת שרות לטיפול.
- הזמנת חלקי חילוף נדרשים.

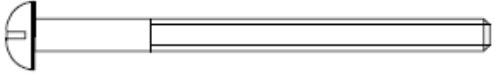
אנא שמור חוברת זו לעיון בעתיד

- קרא היטב את ההוראות לפני הרכבה, התקנה ושימוש בגריל הגז.
- יש להתקין את הגריל ולאחסן את מכל הגז בהתאם לתקנות הרלבנטיות.
- חיבור הגריל לגז מותר ע"י טכנאי גז מוסמך בלבד.

רשימת חלקים וכמויות:

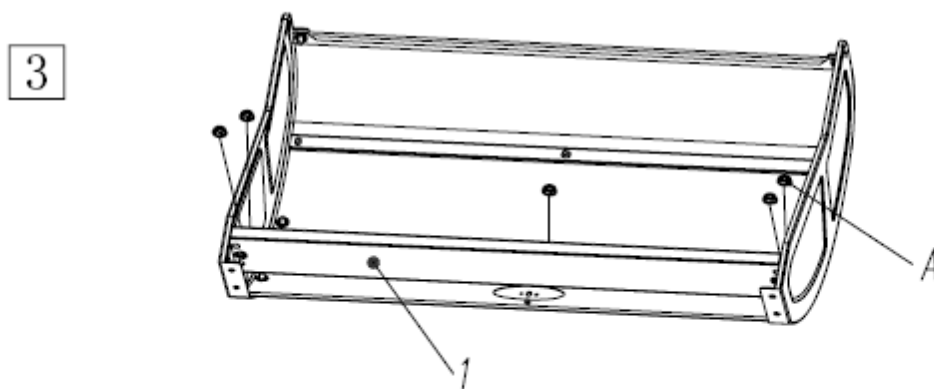
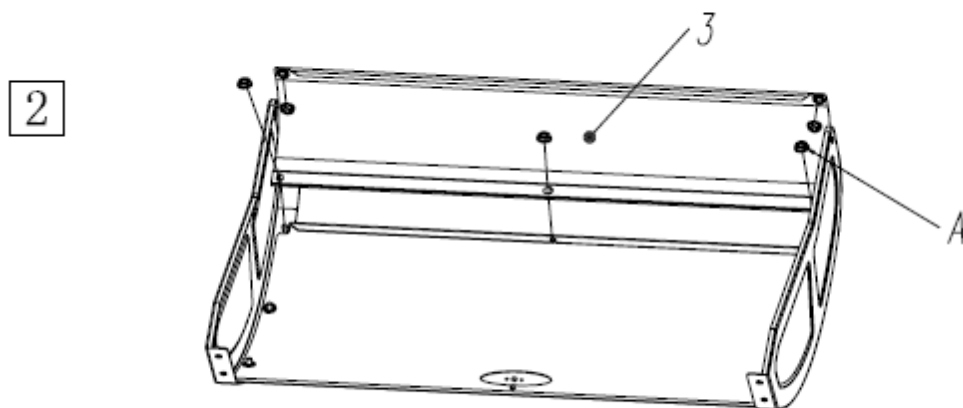
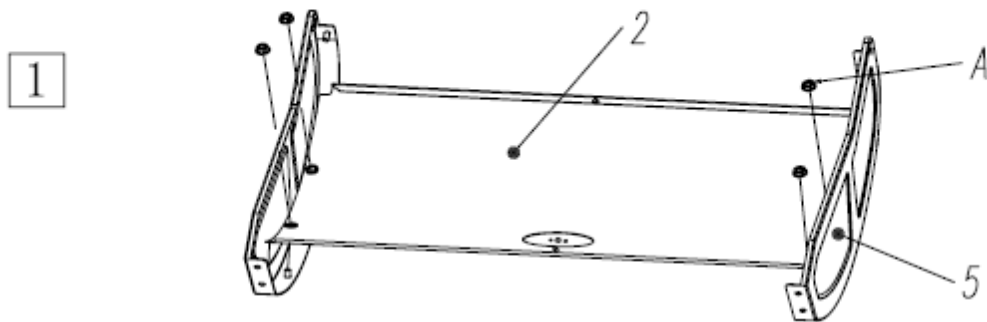


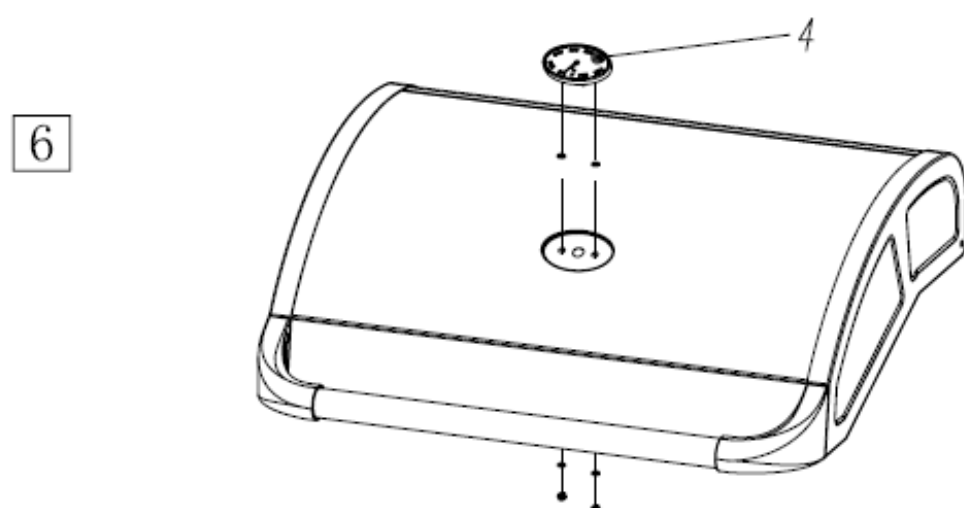
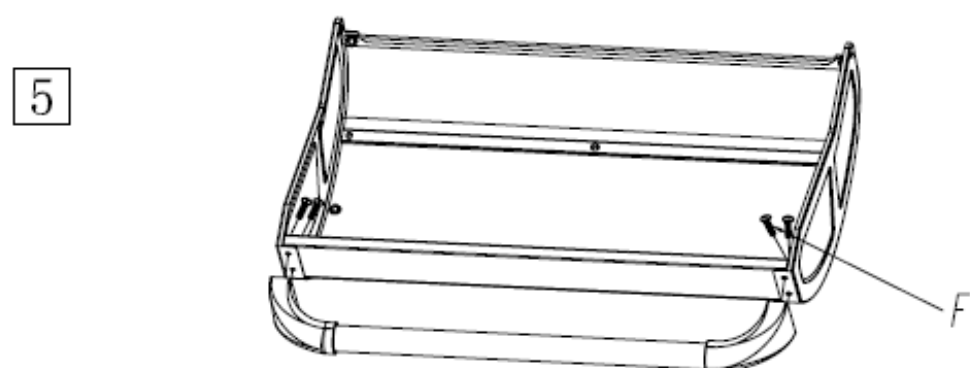
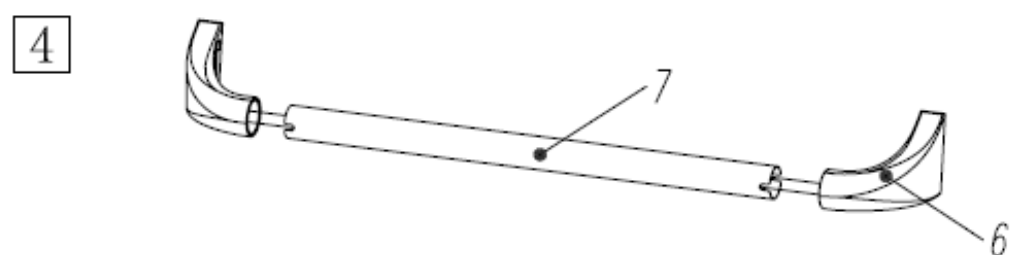
NO.	DESCRIPTION	QTY	NO.	DESCRIPTION	QTY
①		1	⑬		1
②		1	⑭		1
③		1	⑮		3
④		1	⑯		1
⑤		1	⑰		2
⑥		1	⑱		2
⑦		1	⑲		2
⑧		2	⑳		2
⑨		1	㉑		1
⑩		2	㉒		1
⑪		1	㉓		2
⑫		3			

NO.	DESCRIPTION	SPEC	QTY
A		M6	14PCS
B		M6 × 85	16PCS
C		M8	4PCS
D		M8	2PCS
E		M4 × 8	22PCS
F		M6 × 14	4PCS
G		Spanner	1PCS

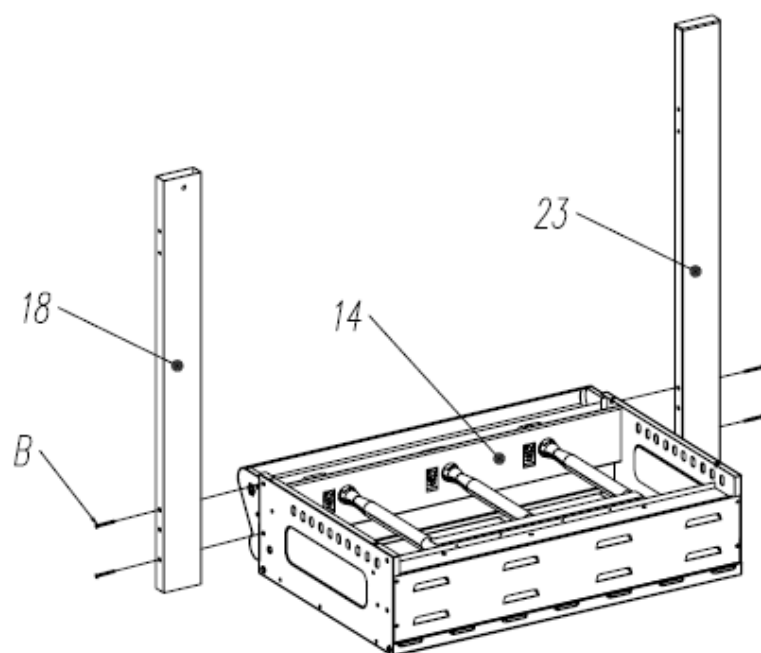
הוראות הרכבה:

הכן את חלקי הגריל כפי שמופיע בשרטוט.
הכלים הנדרשים: מברג / מברגה, פלייר ובוקסה מתאימה לחיזוק.

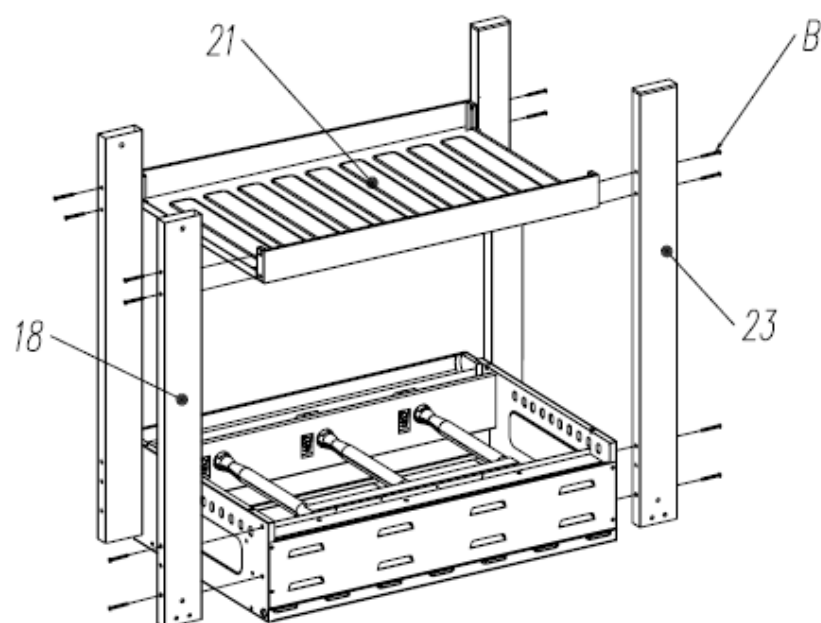


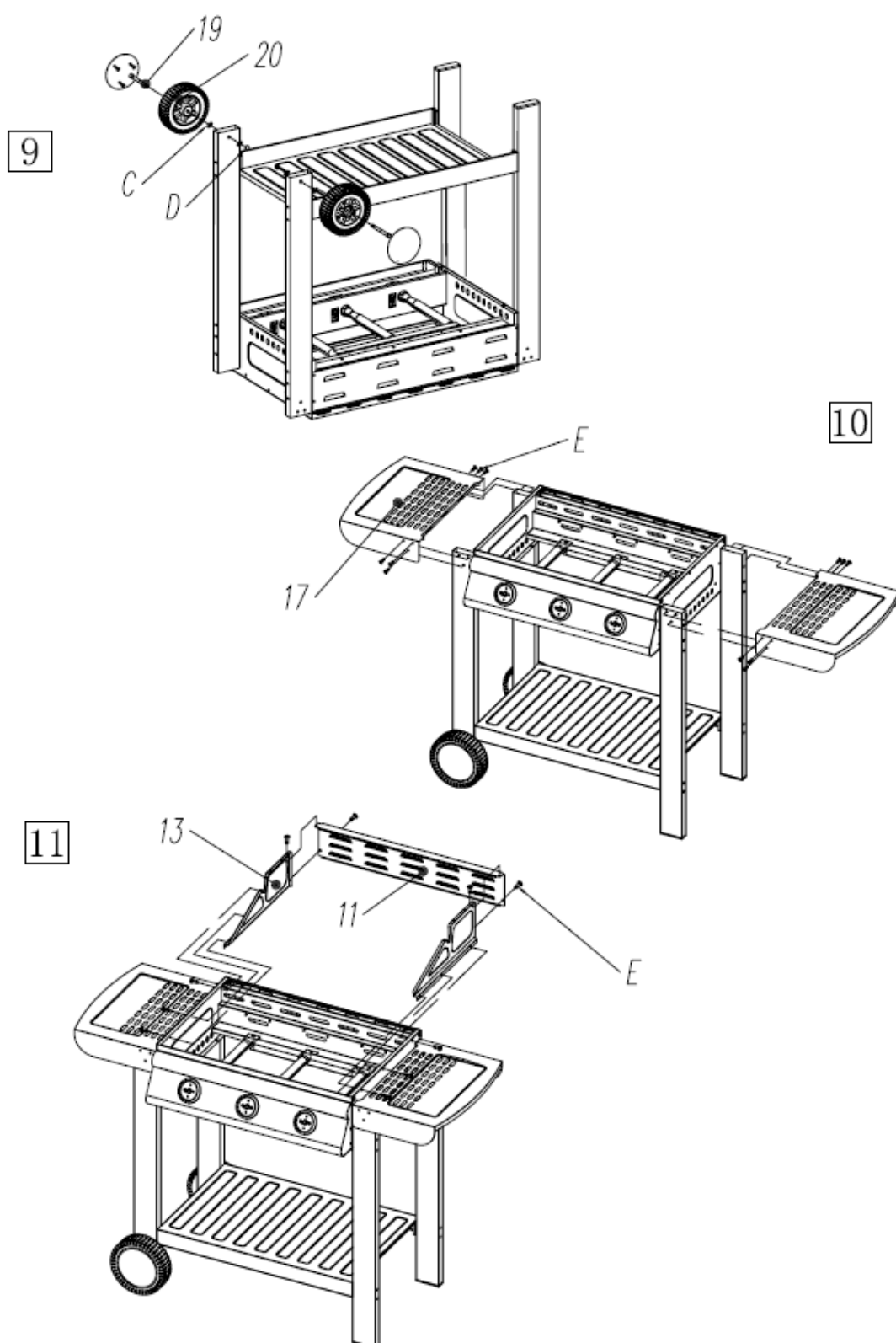


7

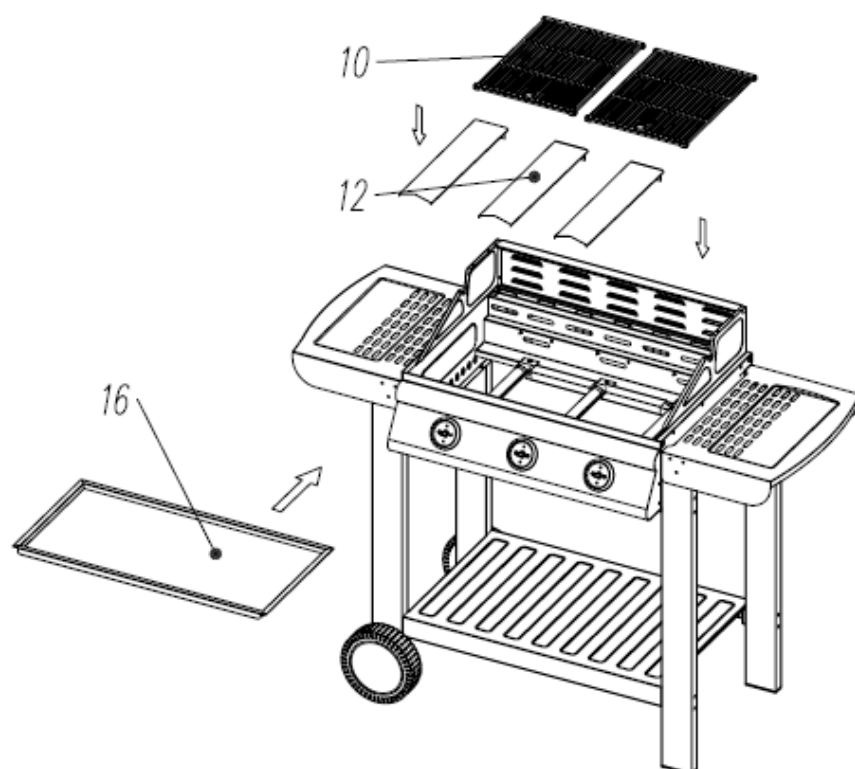


8

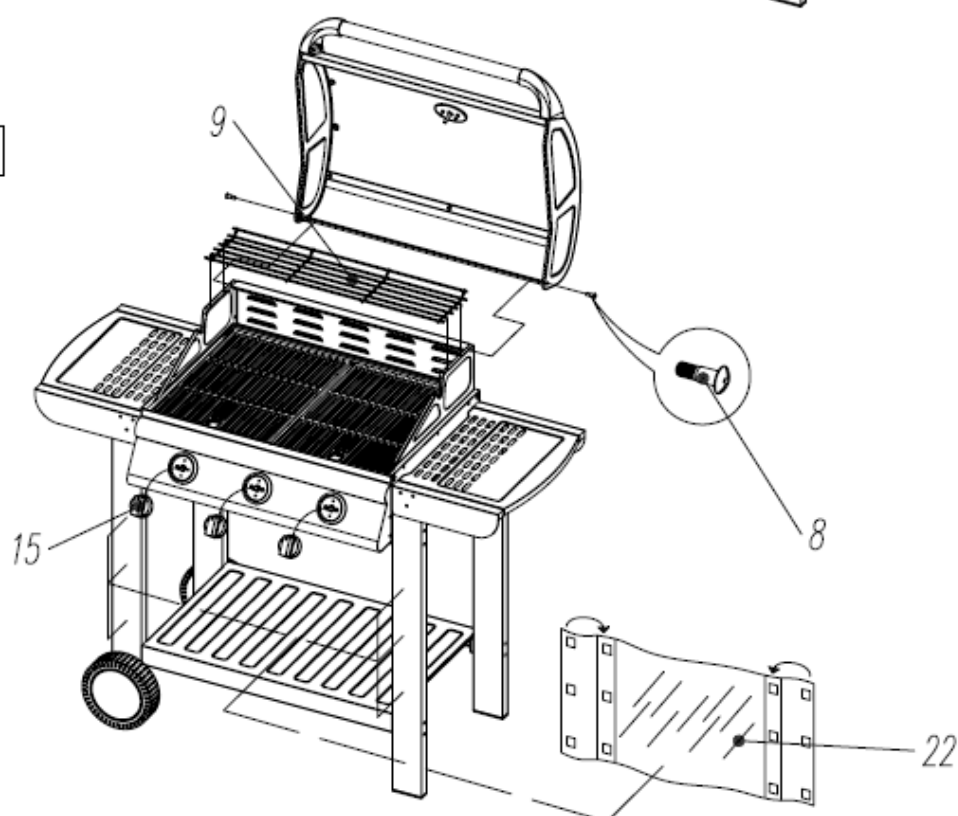




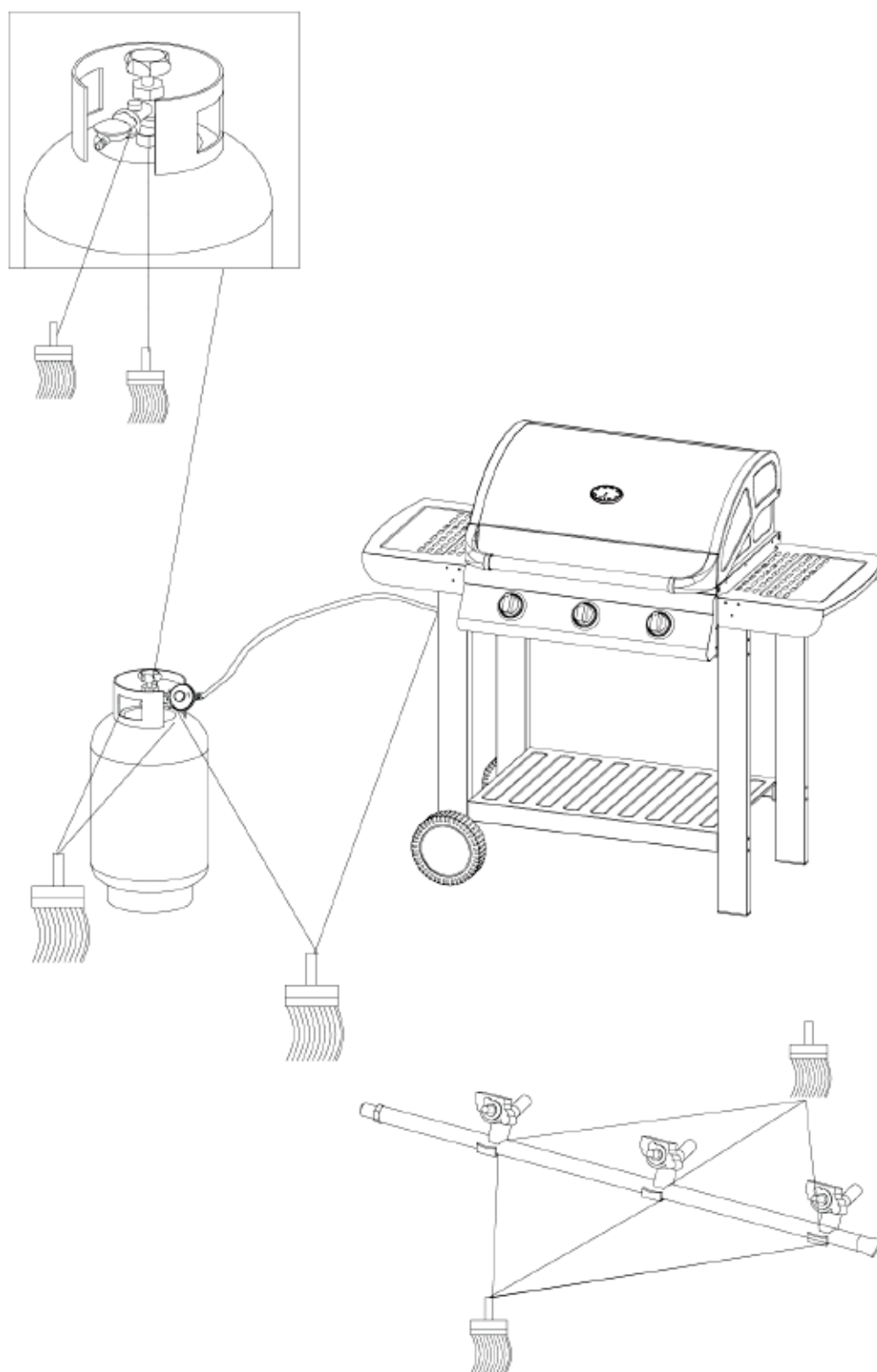
12



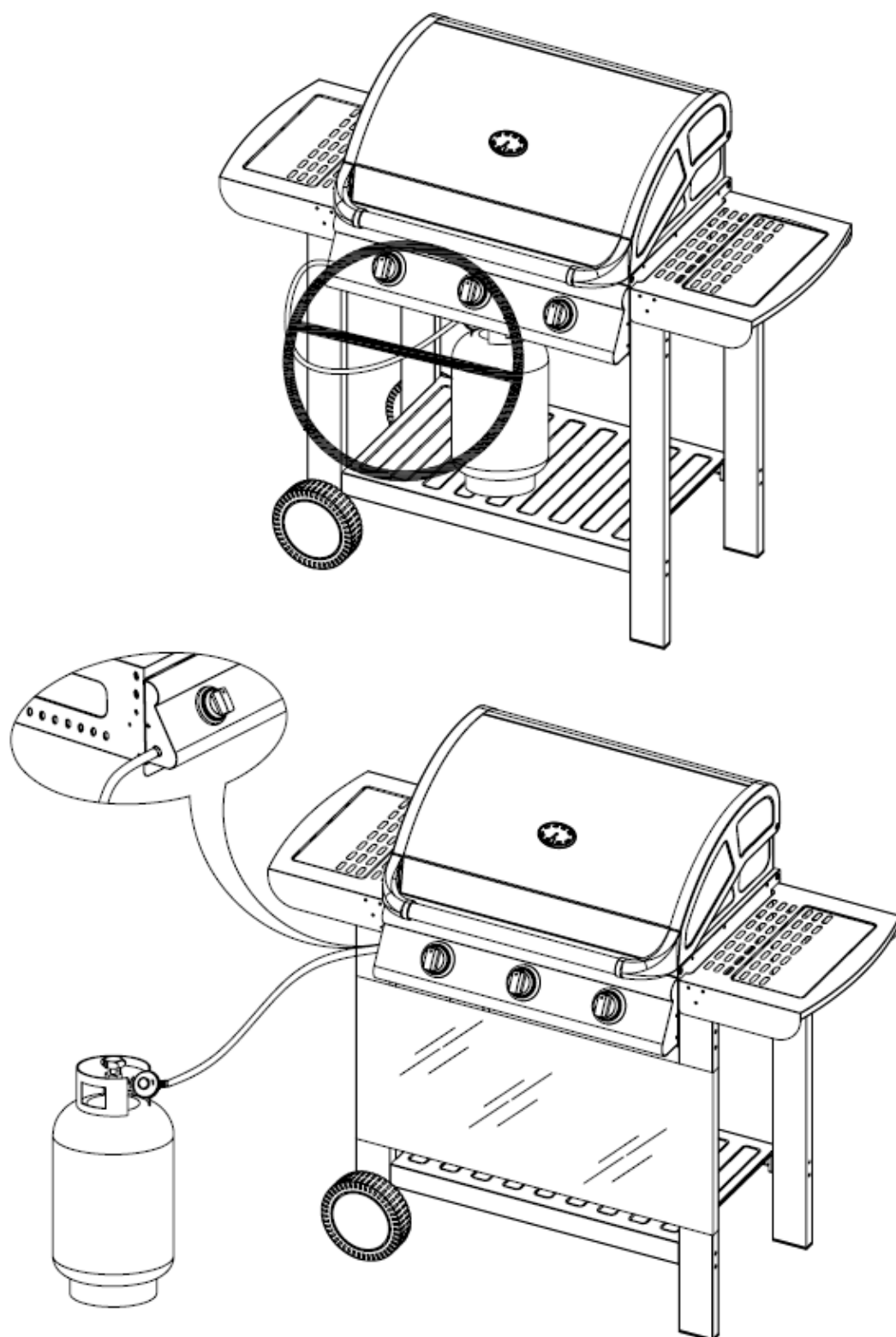
13



יש לבצע בדיקת דליפה לאחר ההרכבה ולפני השימוש בכל המקומות המסומנים.



בעת הפעלת הגריל אין למקם את מיכל הגז מתחת לגריל.



דגשי בטיחות:

- רכשת מוצר איכותי המתאים לסטנדרטים בינלאומיים. המוצר נבדק ונימצא לשימוש ע"י מכון התקנים הישראלי.
- השימוש מותר אך ורק מחוץ לבית.

אזהרות:

- מספר חלקים עלולים להתחמם מאוד, הרחק מילדים קטנים.
- אל תזיז את הגריל תוך כדי שימוש.
- סגור את אספקת הגז ממכל הגז לאחר השימוש.
- השתמש בכפפות מגן בזמן הטיפול ברכיבים החמים.
- כל שינוי בגריל ללא אישור היבואן הרשמי עלול להיות מסוכן.
- במקרה של דליפת גז, סגור את אספקת הגז.
- אם אתה מריח גז:
- 1. סגור את אספקת הגז לגריל.
- 2. כבה כל להבה גלויה.
- 3. פתח את המכסה.
- 4. אם אתה עדיין מריח גז, צור קשר מייד עם ספק הגז שלך.

מיקום הגריל:

- שמור על מרחק של לפחות 75 ס"מ בין הגריל לבין כל מבנה דליק.
- אל תמקם את הגריל תחת תקרה או מחסה שאינו מוגן בפני שריפה.
- הרחק הגריל מחומרים דליקים, דלק ונוזלים מתאדים דליקים אחרים.

מיכל הגז:

- ניתן להשתמש בנקודת גז ביתית תקנית, אשר הותקנה ע"י מתקין גז מורשה, או במיכל גז מקומי במשקל של עד 15 ק"ג (כולל).
- אל תשתמש במיכל גז שמשקלו עולה על 15 ק"ג.
- על מיכל הגז לעמוד על הקרקע ליד הגריל. טפל במיכל בזהירות.
- לעולם אל תניח את המיכל על צידו כיוון שהשסתום עלול להתקלקל ולגרום לדליפה חמורה.
- הצב תמיד את המיכל כאשר הוא עומד. כאשר המיכל שוכב בצורה אופקית עלול דלק נוזלי לחדור אל תוך צינורות האספקה ולגרום נזק.
- הצב תמיד את מיכל הגז במקום נגיש המאפשר החלפה נוחה וכיבוי מהיר במקרה חירום.
- נתק תמיד את מיכל הגז לפני הזזת הגריל.
- לעולם אל תחשוף את הימכל לחום. הלחץ בתוך המיכל עלול לעלות ולעבור את גבול הלחץ המותר.
- לעולם אל תאחסן את מכלי הגז בתוך מרתפים, בקרבת פתחי ניקוז או מתחת לקומת הקרקע. גז הפרופן כבד יותר מהאוויר. במקרה של דליפה, הגז יצטבר במפלס התחתון והוא עלול להיות מסוכן במקרה של הופעת ניצוץ או להבה.

- לעולם אל תאחסן מכלי גז בוטן או פרופן בתוך הבית. לעולם אל תשאיר צינור גז מחובר לבלון אם אינו מחובר למכשיר הגז בצידו השני.

אחסון וטיפול:

- נתק את מיכל הגז וכסה את הגריל כאשר הוא מאוחסן לתקופות ארוכות.
- אין לשנות את הגריל או להפריע לפעולתו (מלבד כוונן להבת המבער כמתואר בהוראות אלו). כל הכיוונים והטיפולים יבוצעו ע"י טכנאי שהוסמך לכך.
- מומלץ לבצע טיפול תקופתי לגריל בהתאם להוראות אחזקה מצורפות.

ווסת:

- חובה לחבר גריל זה ביחד לווסת העונה על התקנות המקומיות/ארציות ו/או המספק לחץ של : סוג (37/30-28) I+3 פרופן 37 מ"לי בר. בוטן 28-30 מ"לי בר. סוג (30) 3B/PI I פרופן/בוטן 30 מ"לי בר.
- לעולם אל תשתמש במקור אספקת גז שאינו מווסת.
- בנקודת גז ביתית תקינה, לחץ הגז מווסת .
- אין צורך להשתמש בווסת מקומי אם המכשיר מחובר לנקודת גז תקינה שהותקנה ע"י חברת הגז.

צינור גז ארוך:

- חובה לחבר גריל זה לצינור גז ארוך העונה על התקנות המקומיות/ארציות. אורך הצינור המחבר את הגריל למיכל הגז חייב להיות 60 ס"מ לפחות. אורך מירבי של צינור הגומי לא יעלה על 1.50 מטרים.
- הרחק את צינור הגז מפני שטחים חמים, כולל תחתית הגריל.
- וודא שצינור הגז אינו מפותל.
- בדוק את צינור הגז בזמן החלפת מיכל הגז או אחת לשנה, המוקדם מבין שניהם.
- אין להפעיל את הגריל אם צינור הגז סדוק, חתוך, משופשף או ניזוק בכל צורה שהיא. במידה וצינור הגז ניזוק יש להחליפו. לקבלת צינור חליפי אנא פנה לסוכן חברת הגז שלך.

צינורות וונטורים:

- שמור על הצינורות הוונטוריים.
- סתימות הנגרמות ע"י חרקים עלולות לגרום לבעיות רתע.
- למרות שהגריל יידלק, ייתכן וגז הגיבוי יידלק גם כן, ויגרום לבעירה סביב לצינורות הוונטורים בלוח הבקרה או במבער הצד.
- במקרה של בעירת רתע, סגור מיד את מקור הגז. בדוק ונקה את הצינורות הוונטוריים (מבער ראשי מבער צדדי, מבער אחורי) במידה ואחת התופעות הבאות מופיעה:
 - אתה מריח גז.
 - טמפרטורת הגריל אינה עולה.
 - הגריל מתחמם בצורה לא שווה.
 - המבערים משמיעים קולות נפץ.

- בדיקה וניקוי הצינורות הוונטורים:
 - סגור את מקור הגז, לדוגמא, מכל הגז או קו אספקת הגז.
 - כאשר הגריל קר, הסר את מהדקי המבער מתחתית הגריל והוצא את המבער מבית הגריל.
 - נקה את הצינורות הוונטורים בעזרת מנקה צינורות או כלי לניקוי צינור וונטורי.
 - החזר את המבער אל תוך בית הגריל ו- וודא שהצינורות הוונטורים מותקנים כראוי על הנחיריים.
 - הדק את המבער בעזרת המהדקים.

החלפת מיכל גז (בוטן):

- ניתן להשתמש בגריל זה בגז בוטן בלחץ עבודה של 28-30 מ"מ בר.
- לעולם אל תשתמש בקו אספקה שאינו מווסת או בווסת בעל לחצי עבודה אחרים.
- **אזהרה:** החלפת מיכל הגז תבוצע אך ורק באזור שאין בו להבה גלויה.
- לבלוני גז פרופן יש מספר מחברים. אם ישנה דסקית אטומה יש לבדוק, בזמן החלפת הבלונים, שהיא נמצאת ושהיא לא ניזוקה. לחלק מהמחברים יש גלגל יד המאפשר את הידוקם, ובחלקם יש להשתמש במפתח על מנת להדקם. השתמש תמיד במפתח בגודל המתאים והדק את המחבר בחוזקה (הברגה שמאלית).

חיבור מיכל גז:

1. בדוק ששסתום המכל נמצא במצב OFF ע"י סיבובו בכיוון השעון. הסר את מכסה ההגנה ושמור אותו לשימוש מאוחר יותר.
2. בדוק נזק בחיבורים לפני חיבורם. התקן אום החיבור (הברגה שמאלית) אל המיכל:
 - א. **התקנת אום חיבור בעל גלגל יד** – הדק את אום החיבור בעזרת מפתח בגודל המתאים, חזק ככל הניתן.
 - ב. **התקנת אום חיבור בעל גלגל יד** – הדק את אום החיבור בעזרת ידך. אל תשתמש במפתח במחבר הזה. ייתכן והווסת לא יהיה אופקי לאחר התקנתו אך אין זה חשוב. אל תעוות את הווסת.
3. סובב את שסתום המכל נגד כיוון השעון על מנת לפתוח את יציאת הגז. בדוק דליפה מכל המחברים לפני הפעלת הגריל.

ניתוק מיכל גז:

1. סובב את שסתום המכל למצב OFF (בכיוון השעון). בדוק שהמבער כבה.
2. הסר את אום חיבור הווסת (הברגה שמאלית) בעזרת מפתח או גלגל יד.
3. התקן את מגופת ההגנה על יציאת השסתום. הנח את המכל הריק במקום בטוח.

בדיקת דליפות:

כל המחברים ניבדקו ביסודיות במפעל. כמו כן ניבדקה עמידות המבערים בלהבה. מכל מקום, תיתכן דליפה קלה בעקבות משלוח הגריל והטיפול בו.

אמצעי זהירות:

- בדוק דליפות מכל האביזרים לפני הפעלת הגריל.
- בדוק דליפות משסתום המיכל בכל מילוי מיכל.
- בדוק דליפות בכל פעם בה אתה מנתק או מחבר אביזר גז.
- אל תעשן! ליד מיכל הגז או הגריל.
- לעולם אל תבדוק דליפות בעזרת גפרור בוער או להבה גלויה.
- בצע את בדיקת הדליפות מחוץ לבית.

על מנת לבדוק דליפות:

1. חבר את הצינור הגמיש ואת הווסת למיכל גז מלא.
2. בדוק שכל כפתורי הבקרה נמצאים במצב OFF.
3. הכן תמיסת סבון ביחס של 1:1.
4. פתח את שסתום המיכל במלואו.
5. מרח תמיסת סבון על כל המחברים.
6. כאשר הגריל מצויד במבער צד או מבער אחורי:
 - א. הנח את קצה אצבעך על נחיר מבער הצד או האחורי.
 - ב. סובב את בקרת המבער האחורי או הצדדי למצב HIGH.
 - ג. מרח תמיסת סבון על כל אחד מהמחברים שבין הנחיר ושסתום הבקרה.
 - ד. סגור את בקרות המבערים.
7. דליפה תזוזה ע"י יציאת בועות מאזור הדליפה.
8. אם אותרה דליפה, סגור את שסתום מכל הגז, הדק את המחבר ובדוק שנית.
9. אם הדליפה נמשכת, פנה לשרות לקוחות היבואן. אל תנסה להפעיל את הגריל אם קיימת דליפה.

הדלקת הגריל: הצתה אלקטרונית/ חשמלית:

1. חובה להרכיב את הגריל בהתאם להוראות ההרכבה.
 2. בדוק שמיכל הגז מלא ומחובר כראוי אל הווסת.
 3. בדוק שאין דליפות במערכת אספקת הגז. ראה בדיקת דליפות.
 4. בדוק שהצינורות הוונטורים מותקנים כראוי על נחירי שסתום הגז.
 5. בדוק שחוטי הצתת המבער הראשי והמבער הצדדי מחוברים.
 6. קרא בעיון רב את כל ההוראות הכתובות / מודפסות על הגריל.
- הצתה אלקטרונית:** לכל מבער כפתור הצתה ייעודי.
- פתח את מכסה הגריל לפני ההדלקה.
 - וודא כי כפתורי ויסות הגז נמצאים במצב OFF, ופתח את ברז הגז.
 - העבר את כפתור ההפעלה למצב ON. עם ההגעה למצב ההפעלה ישמע "קליק" וניצוץ ידליק את המבער.
 - אם המבער לא נידלק, סובב את הכפתור למצב OFF, המתן מעט וחזור על התהליך.
 - לאחר הצתת המבער יש להדליק את המבערים הסמוכים אליו באותה פעולה בדיוק.
- אם אחד הכפתורים אינו נדלק, פנה למדריך איתור תקלות. אם לא ניתן לפתור את הבעיה, אל תנסה להפעיל את הגריל. פנה לשרות לקוחות היבואן.

כיבוי הגריל:

1. סגור את שסתום המיכל.
2. העבר את כפתורי הבקרה למצב OFF.

הפעלת הגריל:

הפעלה ראשונית לפני הבישול בגריל בפעם הראשונה, עליך להבעיר אותו על מנת להיפטר מריחות רעים. הדלק את הגריל. סגור את המכסה והפעל את אותו למשך 20 דקות כאשר כפתורי הבקרה נמצאים במצב MEDIUM. בסיום סגור את מקור הגז. סובב את כפתורי הבקרה למצב OFF. הנח לגריל להתקרר, כעת, הגריל מוכן לשימוש.

חימום מוקדם לפני בישול מספר סוגי מזון, עליך לחמם את הגריל כאשר המכסה סגור לזמן קצר. במידה ואתה עומד לבשל מזון הדורש טמפרטורות בישול גבוהה, עליך לחמם את הגריל למשך 6-10 דקות. במידה ואתה עומד לבשל מזון הדורש טמפרטורה נמוכה יותר, עליך לחמם את הגריל למשך 2-5 דקות. אין צורך לחמם את הגריל בזמן הכנת תבשילים או מזון הדורש בישול איטי.

מצב המכסה כאשר המכסה סגור, הבישול מתבצע מהר יותר והוא דו כיווני, הוא חסכוני בגז, הוא מאפשר שליטה טובה יותר על הטמפרטורה.

טמפרטורת הבישול

טמפרטורת גבוהה כאשר כפתורי הבקרה נמצאים במצב HIGH, הטמפרטורה באיזור הרשת מגיעה לכ: 300-360 מעלות (תלוי בעוצמת הגריל ובתנאים סביבתיים אחרים). השתמש במצב זה רק לשם חימום מהיר, לשם צריבת אומצות ונתחי בשר ולשם שריפת שאריות מזון לאחר סיום הבישול. השתמש במצב high לבישול ממושך לעיתים רחוקות, אם בכלל. בכל מקרה, אין לסגור את המכסה בשעה שיותר משני מבערים מופעלים במצב HIGH.

טמפרטורה בינונית כאשר כפתורי הבקרה נמצאים במצב MEDIUM הטמפרטורה בתוך הגריל מגיעה לכ: 230 מעלות כאשר המכסה סגור. השתמש במצב זה לשם ביצוע רוב פעולות הצליה, הקלייה, האפייה ולשם הכנת המבורגרים וירקות.

טמפרטורה נמוכה כאשר כפתורי הבקרה נמצא במצב LOW, הטמפרטורה בתוך הגריל מגיעה לכ: 175 מעלות.

הטמפרטורות משוערות ועלולות להשתנות בהתאם לטמפרטורה החיצונית ותנאי הסביבה (רוח). לקבלת תוצאות מרביות בזמן בישול בעזרת שיטת העברת חום או צליית הבשר יש להשתמש במד חום.

אחזקה תקופתית:

רשתות הבישול

- הסר את כל המזון מהרשתות, סובב את כפתורי הבקרה למצב HIGH והפעל את הגריל כאשר המכסה סגור למשך 5-10 דקות או עד אשר העשן ייפסק. סגור את שסתום מיכל הגז ולאחר מכן העבר את כפתורי הבקרה למצב OFF.
- וודא שהגריל קר לחלוטין לפני ביצוע כל פעולת ניקוי.
- השתמש במברשת פליז (לא מומלץ לרשת עם צפוי אמיל) בכדי לנקות את הרשתות.
- אין צורך לשטוף את הרשתות ואת רשת ההפשרה העליונה לאחר כל בישול. אם אתה מעוניין לעשות כן, השתמש בתמיסת סבון ומים. לאחר מכן, שטוף ביסודיות. לעולם אל תשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
- חל איסור להשתמש במסיר שומנים.
- **לאחר כל שימוש יש לשמן את הרשת בשומן צמחי כלשהוא.**

תבנית אגירת השומן

- תבנית אגירת השומן נמצאת בתחתית הגריל מתחת למבערים. הוצא את התבנית ע"י משיכה.
- בדור האם הצטברו שומנים על שכבת החול שנמצאת מעל הנייר כסף – במידה וכן החלץ נייר כסף וחול.
- אי ניקוי מגש הנוזלים עלול לגרום להתלקחות בשימוש הבא, **תקלה בגריל כתוצאה מאי ניקוי המגש אינה כלולה באחריות.**

אחזקה שנתית:

על מנת להבטיח ביצועים בטוחים ויעילים, יש לבדוק גריל זה ולנקותו לפחות אחת לשנה או לאחר כל תקופת אחסון העולה על חודש אחד.

מבער

- בגמר שימוש, הדלק הגריל על מצב HIGH למשך מספר דקות על מנת לשרוף שומנים שהצטברו על המבערים.
- המתן שמבערים יתקררו, הסר את המבערים וחפש סדקים.
- נקה את הצינורות הוונטוריים והמבערים בעזרת מנקה צינורות או חוט ברזל מלופף בד או לחץ אויר בכדי למנוע סתימות הנגרמות על ידי חרקים. ראה "צינורות וונטוריים".
- הופעת כתמי חלודה על המבערים הינה תופעה נורמלית לחלוטין.
- כאשר מחזירים המבערים למקומם, נא לוודא כי הם יושבים בדיוק על ברזי היציאה של הגז.

צינור גמיש

בדוק והחלף במידת הצורך. ראה "צינור גמיש".

גוף גריל הגז

- ייתכן ותופענה נקודות חמצון / חלודה על הגריל, זהו הליך טבעי מכיוון שהיצרן נמנע משימושים בחומרים מונעי חלודה (החשודים כמסרטנים), עקב כך תיתכן הופעת החלודה.
- נקה את חלקו החיצוני של הגריל בעזרת מטלית לחה טבולה בתמיסת סבון ומים.
- נגב ויבש בעזרת מטלית יבשה.
- אין צורך להסיר את כל הלכלוך מהגריל ואין לשפוך מים על הגריל.

אחסנת הגריל:

- אחסן את הגריל במקום קריר.
- מומלץ לאחסן גריל עם כיסוי על מנת למנוע כניסת אבק וחרקים.
- מיכל גז חובה לאחסן במקום חיצוני, יבש ומאוורר הרחק מחומרים דליקים.

חלקי חילוף:

במידה וקיימת בעיה בווסת, בצינור גמיש, במבער או שסתומי הבקרה, אל תנסה לתקן אותם בעצמך. פנו לשרות לקוחות היבואן בלבד. בכדי להבטיח ביצועים מיטביים, השתמש רק בחלקי חילוף מקוריים.

איתור תקלות ופתרון:

הבעיה	הגורם האפשרי	פעולות התיקון
ריח גז	סגור מיד את שסתום מכל הגז. אל תשתמש בגריל עד לתיקון הדליפה.	
אותרה דליפה מהמיכל, או ממחבר אחר.	1. חיבור הווסת חופשי 2. טבעת O סדוקה או ניזוקה. 3. לכלוך בהברגות. 4. ההברגות ניזוקו. 5. דליפת גז מהצינור, מהווסת או משסתומי הבקרה	1. הדק את חיבור הווסת ובצע בדיקת דליפות. 2. החלף את טבעת ה-O. פנה לשרות לקוחות היבואן. 3. נקה את ההברגות, הדק את החיבורים ובצע בדיקת דליפות. 4. פנה לשרות לקוחות היבואן.
המבער אינו נדלק	1. נגמר הגז. 2. חוטי המצת אינם מחוברים. 3. אלקטרודת המצת בקו אחד עם המבער. 4. כשל המצת. 5. הצינור הוונטורי סתום. 6. הצינור הוונטורי אינו נמצא בקו אחד עם הנחיר. 7. הנחיר סתום. 8. הצינור מפותל. 9. החיבור של הווסת חופשי.	1. מלא את מיכל הגז. 2. חבר את חוט אלקטרודת המבער הראשי והצדדי. 3. יישר את האלקטרודה. 4. הדלק את המבער בצורה ידנית. 5. הסר את המבער, נקה הצינור הוונטורי. ראה "צינורות וונטורים" 6. יישר את הצינור הוונטורי עם הנחיר. ראה "צינורות וונטוריים". 7. הסר את המבער, נקה את הנחיר בעזרת סיכה או חוט דק. אל תנסה לקדוח בנחיר. 8. יישר את הצינור. הרחק אותו מתחתית היצקת. 9. חזק את החיבור ובצע בדיקת דליפות.
ירידה בחום, רעשי נפץ	1. נגמר הגז 2. צינור הוונטורי סתום	1. מלא את מיכל הגז. 2. הסר את המבער, נקה את הצינור הוונטורי. ראה "צינורות וונטוריים".
אזורים חמים בשטח הבישול	1. רשת פיזור חום אינה ממוקמת. 2. צינור הוונטורי סתום.	1. יש למקם את רשת פיזור החום במקום הנכון. 2. הסר את המבער, נקה את הצינור הוונטורי. ראה "צינורות וונטוריים".
הידלקות שומן	1. הצטברות גדולה מדי של שומן על רשת פיזור החום. 2. חום גבוה מדי	1. נקה את הרשת. ראה "אחזקה". 2. הורד את חום המבער לטמפ' נמוכה יותר והרם את הרשת למצב הגבוה (רק ברשתות בעלת 2 מצבים).
רעש זמזום מהווסת	פתיחת שסתום המיכל מהר מדי	פתח את שסתום המיכל לאט יותר
להבה צהובה	1. לעתים להבה צהובה היא להבה תקינה. להבה צהובה מדי עלולה לסתום את צינור הוונטורי.. 2. מעברי המבער נסתמו.	1. הסר את המבער, נקה את הצינור הוונטורי. ראה "צינורות וונטוריים". 2. הסר את המבער ונקח בעזרת מברשת זיפים רכה.

תנאים לאחריות:

- האחראיות תחול בהצגת חשבונית קנייה בלבד, ניתן לרשום אחראיות באתר המותג www.camptown.co.il
- האחראיות חלה מיום הקנייה בלבד (ולא מיום ההרכבה בפועל).
- האחראיות תקפה ל-36 חודשים מיום הרכישה והיא מורכבת מ:
 - 12 חודשי אחראיות מלאים.
 - 24 חודשים (לאחר 12 חודשים) : אחראיות על חלפים בלבד, לקוח יחויב על קריאת שרות במידה ויהיה צורך בביקור בבית הלקוח.
- אחראיות זו ניתנת לשימוש רק על ידי הבעלים המקוריים של גריל זה כמצוין בתעודת האחראיות והיא חלה רק על גריל שנרכש ממפיץ מורשה ע"י היבואן.
- במידה ונמצא פגם הוא יטופל בהתאם לתנאי האחראיות.
- מדיניות החברה קובעת כי בפתיחת קריאת שירות הכוללת הזמנת טכנאי, יש למסור פרטי אשראי לביטחון. במידה והתקלה אינה באחראיות ו/או קריאות סרק ו/או אי נוכחות לקוח במועד שנקבע, יחוייב הכרטיס בעלות בהתאם למחיר המעודכן באתר האינטרנט של החברה.
- **חלקי חילוף:** חובה להשתמש תמיד בחלקי חילוף מקוריים. השימוש בחלקי חילוף האחרים ישלול אחראיות זו.
- הגריל מיועד להרכבה עצמית ואחראיות תחול גם כאשר הגריל הורכב ע"י הקונה ומי מטעמו בהתאם להוראות ההרכבה. אולם מובהר כי תקלה הנובעת מהרכבה לא נכונה אינה מכוסה במסגרת האחראיות.
- כל ניסיון לטפל בגריל על ידי אדם שאינו מוסמך יסיר את האחראיות למעט תחזוקה שוטפת או הרכבה כמפורט בהוראות השימוש.

אחראיות לא מכסה:

- כל כשל או בעיה בהפעלה שנגרמו בעקבות תאונה, שימוש לא נכון, שינוי, הפעלה לא נכונה, השחתה, התקנה לא נכונה, אחזקה לקויה, טיפול לא נכונים או אי ביצוע פעולות האחזקה, כולל אך לא מוגבל לנזק שנגרם על ידי חרקים בתוך צינורות המבער.
- הרס או נזק שנגרם בעקבות חשיפה לתנאי מזג האוויר קשים כגון ברד, גשם או הרס הנגרם בעקבות חשיפה ישירה או עקיפה לחומרים כימיים.
- עלויות הובלה.
- עלויות פרוק או התקנה חוזרת.
- עלויות זמן עבודה להתקנה ולתיקון.
- עלות שיחת טלפון.
- חבות לנזקים בלתי ישירים או תוצאתיים.
- **רשתות בישול:** האחראיות אינה מכסה את שבירת או החלדת הרשתות. במידה והרשת מחלידה, הסר את החלודה בעזרת נייר לטש וצפה אותה בשמן בישול.
- **מיכלי גז:** אין אנו מייצרים בלוני גז. יצרן בלוני הגז אחראי לחומרים, לייצור ולביצועי המיכל. אם המיכל פגום או אם יש לך שאלות הקשורות למיכל, צור קשר עם הסוכן או יצרן המיכל.

תנאי אחריות לגריל גז דגם:

בהתאם לאמור להלן אנו אחראים לפעולה תקינה של התנור לתקופה של 12+24 חודשים מתאריך הרכישה, בכפוף לתנאי האחריות הננו מתחייבים לתקן כל קלקול מכני בגריל הנ"ל בתקופת האחריות, בתנאי שהגריל שברשות הקונה תופעל ותוחזק בהתאם להוראות המצורפות.

1. אחריותנו, לפי תעודה זו היא לתקן או להחליף, ללא תשלום כל חלק או חלקים של המוצר, אשר הינם פגם בגריל עצמו ובהתאם לשיקול דעת היבואן בלבד.
2. האחריות אינה תקפה במידה והפגם בגריל נגרם עקב שימוש לא נכון או עקב טיפול רשלני ושלא לפי הוראות שימוש המצורפות לגריל.
3. אחריות זו בתוקף לגריל זה בלבד ואינה כוללת כל נזק עקיף או לצד שלישי.
4. אחריותנו לפי תעודה זו הינה כלפי הקונה הישיר בלבד ששמו וכתובתו צוינו בתעודה זו ואינה כוללת הוצאות הובלה, עבודה ודמי שילוח.
5. כוחה של אחריות זו אינה תקפה, כאשר לפי שיקול דעת היבואן הגריל:
 - היה נתון לטיפול ותחזוקה שלא לפי הוראות שימוש היצרן.
 - טופל או שונה שלא על ידי נציג מוסמך מטעמו של היבואן.
 - ניזוק כתוצאה מפגיעה זדונית או כח עליון.
6. אחריותנו לפי תעודה זו אינה כוללת חלקי שבר מכל סוד שהוא: חלקי פלסטיק, צינור או צבע של הגריל.
7. התעודה תקפה עם צרוף חותמת המוכר ותאריך הקניה במקום המיועד במסמך בלבד, יש לשלוח את ספח התעודה תוך 20 יום מתאריך הרכישה.

לנוחיותכם ניתן לבצע רישום אחריות דרך אתר המותג : www.camptown.co.il

סירקו חשבונית קניה לקובץ JPEG - כנסו לדף הבית של האתר – הקליקו "רישום תעודת אחריות" – מלאו פרטי רכישה והעלו קובץ חשבונית.

תעודת אחריות :

יבואן : אוהב ציון. **ח.פ** 512774019

כתובת : המלאכה 3, א.ת. הרטוב א' / שרות לקוחות: 02-9669149

דגם:	DENVER CHEF 3burner
תאריך רכישה:	
חתימת מוכר:	
שם קונה:	
כתובת:	